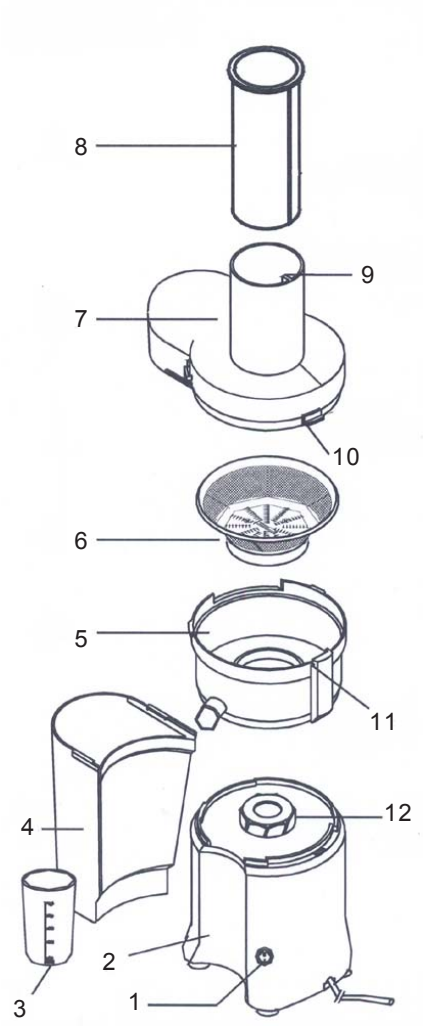
Trisa OF SWITZERLAND

Fresh Juice

Art. 7000

230V / 500W

Gerätebeschreibung / Description de l'appareil / Descrizione dell'apparecchio / Appliance description



Gebrauchsanweisung
Trisa Fresh Juice, Art. 7000

Vor dem Benutzen

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben Ihnen wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gegebenenfalls an Nachbenutzer weiter.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäss dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Verpackungsmaterial ordnungsgemäss entsorgen.

Beschreibung

1 EIN / AUS Schalter
2 Motorblock
3 Saftbehälter
4 Auffangschale für Fruchtrückstände
5 Arbeitsgefäss mit Aussguss
6 Edelstahlsieb mit Messereinsätzen
7 Entsafterdeckel
8 Stopfer
9 Einfüllschacht
10 Sicherheitsverschluss
11 Arretierung
12 Antrieb

Technische Daten

Spannung:	230 Volt
Leistung:	500 Watt
Frequenz:	50 Hz
Masse:	29,7 x 23,6 x 42,8cm
Kabellänge:	140 cm

Vor Erstgebrauch

Packen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus. Waschen Sie alle Teile in heissem Wasser mit Spülmittel und trocknen Sie alles sorgfältig.

Benützen Sie nur Zuberhörteile, die zu diesem Gerät gehören.

Dieses Gerät ist nur zum Entsaften von Früchten und Gemüse. Benützen Sie es nie zum Zerkleinern oder Hacken.

Vorbereitung der Lebensmittel

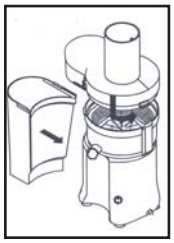
Waschen Sie die Früchte und Gemüse. Schneiden Sie diese gegebenenfalls in Stücke, sodass sie in den Einfüllschacht (9) passen. Viele Früchte oder Gemüse müssen nicht geschnitten werden, weil der Einfüllschacht (9) sehr gross ist.

Wichtig
Früchte mit harter oder ungeniessbarer Schale z. B Melone, Mango, Orangen oder Kiwi müssen vorher geschält werden.
Bei Früchten mit Steinen muss vorher der Stein entfernt werden. (z.B. Nektarinen, Pfirsiche, Kirschen, Aprikosen oder Pflaumen).
Karotten mit der dünnen Wurzelspitze nach unten in den Einfüllschacht geben.

Anwendung

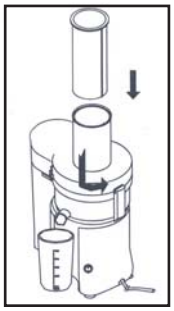
1 Stellen Sie den Motorblock (1) auf eine ebene, trockene Unterlage.

2 Setzen Sie den Filter (6) in das Arbeitsgefäss (5) und zusammen auf den Motorblock (2) (Ausguss nach vorne gerichtet). Drehen Sie langsam gegen Uhrzeigersinn, bis das Arbeitsgefäss (5) einrastet.



3 Setzen Sie den Entsafterdeckel (7) auf das Arbeitsgefäss (5) und drehen sie diesen gegen den Uhrzeigersinn bis er in die Arretierung einrastet.

4 Schieben Sie die Auffangschale für Fruchtrückstände (4) unter den Entsafterdeckel (7) bis sie einrastet. (Sie verringern den Reinigungsaufwand wenn Sie die Auffangschale mit einem Plastikbeutel auskleiden.)



5 Plazieren sie den Saftbehälter (3) unter dem Ausguss.

6 Schliessen Sie das Gerät am Netz an. **Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn alle Teile richtig eingesetzt und eingerast sind. Schalten Sie das Gerät mittels EIN / AUS Schalter (1) ein.**

7 . Füllen Sie Früchte oder Gemüse in die Einfüllöffnung. und drücken Sie mit dem Stopfer (6) nach. Drücken Sie gleichmässig leicht mit dem Stopfer. **Fahren Sie den Stopfer (8) in der Rille des Einfüllschachtes ein. Überfüllen Sie den Einfüllschacht (9) nicht.**

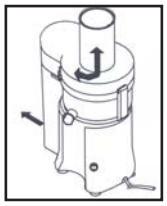
Bitte beachten Sie, dass die Auffangschale für Fruchrückstände (4) nicht übervoll ist. Die Schale kann während des Ensaftens geleert werden. Sie müssen das Gerät abschalten und den Plastikbeutel erneuern oder den Behälter leeren.

Achtung
Passen Sie auf mit dem Umgang des Filters. Verletzungsgefahr!
Lassen Sie das Gerät nie ohne Lebensmittel laufen. Nie länger als 7 min laufen lassen.

Sollten sich während des Arbeitsvorgangs die Lebensmittel an der Innenwand des Arbeitsgefässes (5) festsetzen, den Arbeitsvorgang unterbrechen und die Lebensmittel- mit dem Spachtel lösen. **Nie die Finger oder andere Gegenstände in den Einfüllschacht stecken, sondern immer den Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr!**

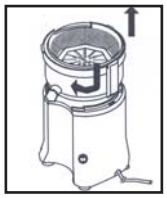
Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker.



1 Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker.

2 Drehen Sie den Entsafterdeckel (7) im Uhrzeigersinn und entfernen Sie diesen vom Arbeitsggefäss (5).



3 Drehen Sie das Arbeitsgefäss (5) und den Filter (6) im Uhrzeigersinn.

4 Entfernen diese vom Motorblock.

Reinigen Sie den Motorblock (2) mit einem feuchten Lappen. Waschen Sie das Arbeitsgefäss (5), Filter (6), Ensafterdeckel (7) und Stopfer (8) mit warmen Wasser.

Trocknen Sie vor dem Verstauen das Gerät und das Zubehör gut.

Das Gerät bei längerem Nichtgebrauch vor Staub oder Schmutz schützen (verpackt in Plastikbeutel). Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.
Elektro-Geräte sind im Verkaufsgeschäft oder bei einer Sammelstelle abzugeben.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Gerät nur an Wechselstrom mit Netzspannung gemäss Typenschild anschliessen.

- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern und gebrechlichen Leuten benutzen und aufbewahren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Verpackungsmaterialien wie z.B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.

- Benützen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, das in Badewannen, Waschbecken oder anderen Gefässen enthalten ist und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.

- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, nehmen Sie es erst dann heraus,wenn der Netzstecker gezogen ist. Danach Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern zuerst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen.

- Prüfen Sie regelmässig, ob das Netzkabel Schadstellen aufweist. In diesem Fall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden (Netzstecker sofort ziehen) und das Gerät zur Reparatur an den Hersteller übergeben.

- Das Gerät **darf nicht in Betrieb genommen werden** (Netzstecker sofort ziehen), wenn:
  * das Gerät, das Gehäuse oder Kabel beschädigt ist.
  * das Gerät sichtbare Schäden aufweist.
  * der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder ähnlichem besteht.
  * bei Störungen während des Gebrauchs.
  * vor der Reinigung, Umplazierung.
  * nach dem Gebrauch.

- Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen.

- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen.
  Knicken Sie das Netzkabel nicht, und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

- Stellen Sie das Gerät nie auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen und verlegen Sie das Netzkabel so, dass es ebenfalls nicht mit heissen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. Benützen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.

- **Niemals die Lebensmittel mit den Händen, Fingern oder anderen Gegenstände in den Einfüllschacht drücken. Benützen Sie immer den Stopfer. Verletzungsgefahr!**
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es angeschlossen ist.
- Entfernen Sie den Deckel oder das Arbeitsgefäss nicht solange das Gerät in Betrieb ist. (auslaufen lassen)
- Lassen Sie es nicht während länger als 7 Minuten dauernd laufen.
- **VORSICHT: Die Messer des Filters sind scharf und deshalb gefährlich. Mit Vorsicht handhaben!**
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschliesslich für die Benützung im privaten Haushalt.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur durch eine vom Hersteller genehmigte Kundendienststelle ersetzt werden.
- **Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt der Garantieanspruch.**

Rezeptvorschläge für vorzügliche, gesunde Fruchtsäfte

Bei Obst und Gemüse sind 95 % der Nährstoffe im Saft enthalten.
Frische Obst- und Gemüsesäfte sind der wesentliche Teil einer gesunden ausbalancierten Ernährung mit viel Vitaminen und Mineralien.

Sie können die Fruchtsäfte individuell nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Die Säfte sollten frisch getrunken werden, um Vitaminverluste zu verhindern.

Benützen Sie immer frisches und gewaschenes Gemüse oder Früchte.

Tipp
Wenn Sie Apfelsaft einen Schuss Zitronensaft beifügen, dann vermeiden Sie eine braune Verfärbung.

Wenn Sie zahlreiche Zutaten unterschiedlicher Beschaffenheit entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten. Durch diesen Wechsel zwischen harten und weichen Zutaten wird die Schale besser gelöst und der Entsafter entzieht den Zutaten die höchstmögliche Menge Saft.

Die Flüssigkeitsmenge hängt von der Sorte und Qualität ab. Der wesentliche Flüssigkeitsanteil ist also individuell und kann nicht genau festgesetzt werden.

Ananas - Pfirsich - Birnensaft
Für ca. 3 Tassen
1/2 kleine, geschälte und halbierte Ananas
2 halbierte, entkernte Pfirsiche
3 kleine reife Birnen
Verarbeiten Sie die Zutaten und servieren Sie diese sofort.

Ananas- Birne- Erdbeersaft
Für ca. 3 Tassen
1 kleiner Apfel (Granny Smith)
3 kleine reife Birnen
1 Tasse Erdbeeren
Verarbeiten Sie die Zutaten und servieren Sie diese sofort.

Melone- Pfefferminz - Mangosaft
Für ca. 2 Tassen
1/2 kleine geschälte, halbierte und entkernte Honigmelone
3 Stengel frische Pfefferminze
1 halbierte geschälte und entkernte Mango
Verarbeiten Sie die Zutaten und servieren Sie diese sofort.

Tomaten- Karotten- Sellerie- Limonensaft
Für ca. 3 Tassen
2 mittelgrosse Tomaten
1 grosse geputzte Karotte
2 geputzte Stangen Sellerie
1 geschälte Limone
Verarbeiten Sie die Zutaten und servieren Sie diese sofort.

Randen- Karotte- Orangensaft
Für ca. 2 Tassen
2 mittelgrosse geputze Karotten
3 mittelgrosse geputzte Randen
4 geschälte Orangen
Verarbeiten Sie die Zutaten und servieren Sie diese sofort.

Tomaten- Gurke- Petersilie- Karottensaft
Für ca. 3 Tassen
3 mittelgrosse Tomaten
1 grosse Gurke
1 grosser Bund frische Petersilien
3 mittelgrosse geputzte Karotten
Verarbeiten Sie die Zutaten und servieren Sie diese sofort.

Brombeere- Birne - Grapefruitsaft
Für ca. 3 Tassen
250 g Brombeeren
3 reife Birnen
2 geschälte Grapefruits
Verarbeiten Sie die Zutaten und servieren Sie diese sofort.

Orangenschaumsaft
Für ca. 8-10 Tassen
1 kg geschälte Orangen
Verarbeiten Sie die Zutaten und servieren Sie diese sofort.

Heidelbeere- Brombeer- Erdbeere- Limonensaft
Für ca. 3 1/2 Tassen
500 g Brombeeren
500 g Heidelbeeren
500 g Erdbeeren
1 geschälte Limone
Verarbeiten Sie die Zutaten und servieren Sie diese sofort.

Melone- Erdbeere- Passionsfrucht Saftgetränk
Für 4 Personen
1/2 entkernte und geschälte Honigmelone
250 g Erdbeeren
Fruchtfleisch von 2 Passionsfrüchten
1 Tasse gecrushtes Eis

Verarbeiten Sie Melone und Erdbeeren im Entsafter.
Vermischen Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte mit dem Saft der Melone und Erdbeeren.Verteilen Sie das Eis in die 4 Gläser und giessen Sie den frisch gepressten Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Tropische Mischung
Für 4 Personen
2 geschälte, entkernte und halbierte Mangos
3 geschälte Kiwis
1/2 Ananas ohne Strunk und Rosette, in 2 gleiche hälften geteilt
1/2 Tasse frische Pfefferminzblätter
1 Tasse gecrushtes Eis

Verarbeiten Sie Mangos, Kiwis, Ananas und Pfefferminze im Entsafter.
Verteilen Sie das Eis in die 4 Glässer und giessen Sie den frisch gepressten Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Tomaten- Nektarinen- Passionsfrucht- Pfefferminz- Eisgetränk
Für 4 Personen
6 Tomaten
2 Nektarinen
1/2 Tasse frische Pfefferminz- Blätter
Fruchtfleisch von 4 Passionsfrüchten
1 Tasse gecrushtes Eis

Verarbeiten Sie Tomaten, Nektarinen und Pfefferminze im Entsafter.
Rühren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte in den gepressten Saft.
Verteilen Sie das Eis in die 4 Gläser und giessen Sie den frische gepressten Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Aprikose Apfel- Birne Sprudel
Für 4 Personen
4 grosse, halbierte, entkernte Aprikosen
4 kleine rote Äpfel
3 mittelgrosse Birnen
250 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
1/2 Tasse crushed Eis

Verarbeiten Sie Aprikosen, Apfel und Birnen im Entsafter.
Mineralwasser und Eis in den frisch gepressten Saft einrühren und sofort servieren.

Mode d'emploi
Trisa Fresh Juice, Art. 7000

Avant l'utilisation

Veuillez lire attentivement toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi. Elles vous signalent tout ce que vous devez savoir sur l'utilisation, la sécurité et l'entretien de votre appareil. Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer et joignez-le à l'appareil si une autre personne doit l'utiliser.

Cet appareil ne peut être utilisé que pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi.

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité.

Prière d'éliminer l'emballage selon les prescriptions de votre commune.

Description

1 Interrupteur MARCHE / ARRET
2 Bloc moteur
3 Bac à jus
4 Réceptacle à pulpe
5 Bol de travail avec bec verseur
6 Panier en acier inoxydable avec lames intégrées
7 Couvercle de la centrifugeuse
8 Poussoir
9 Goulotte d'introduction
10 Fermeture de sécurité
11 Dispositif de blocage
12 Entraînement

Données techniques

Tension :	230 Volt
Puissance :	500 Watt
Fréquence :	50 Hz
Dimensions :	29,7 x 23,6 x 42,8 cm
Longueur du câble :	140 cm

Avant la première utilisation

Déballez l'appareil et tous les accessoires. Rincez tous les éléments avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et séchez-les ensuite soigneusement.

N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil.

Cet appareil est destiné uniquement à presser des fruits et des légumes. Ne l'utilisez jamais pour couper en petits morceaux ou hacher des ingrédients.

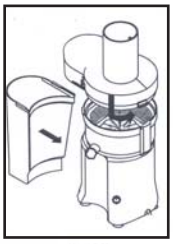
Préparation des aliments

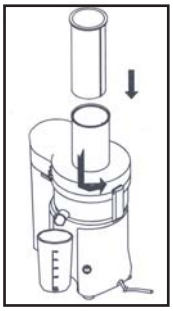
Lavez les fruits et les légumes. Coupez-les éventuellement en petits morceaux afin de les insérer dans la goulotte d'introduction (9). De nombreux fruits ou légumes ne nécessitent pas d'être coupés dans la mesure où la goulotte d'introduction (9) est très large.

Important

Les fruits ayant une peau très dure ou non comestible tels que les melons, les mangues, les oranges ou les kiwis doivent être préalablement pelés.
Pour les fruits à noyaux, enlever préalablement les noyaux (par ex. nectarines, pêches, cerises, abricots ou prunes).
Les carottes doivent être introduites dans la goulotte d'introduction avec la pointe mince de la racine tournée vers le bas.

Utilisation





1 Posez le bloc moteur (2) sur une surface plate et sèche.

2 Insérez le filtre (6) dans le bol de travail (5) et posez-les sur le bloc moteur (2) (le bec verseur dirigé vers l'avant). Tournez lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol de travail (5) s'enclenche.

3 Posez le couvercle de la centrifugeuse (7) sur le bol de travail (5) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le dispositif de blocage.

4 Glissez le réceptacle à pulpe (4) sous le couvercle de la centrifugeuse (7) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Vous pouvez réduire le travail de nettoyage en recouvrant le réceptacle à pulpe avec un sachet en plastique).

5 Placez le bac à jus (3) sous le bec verseur.

6 Branchez l'appareil. **L'appareil ne démarre que si tous les éléments sont correctement insérés et enclenchés. Mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ ARRET (1).**

7 Remplissez la goulotte d'introduction avec les fruits ou les légumes et poussez-les à l'aide du poussoir (8). Exercez une légère pression régulière avec le poussoir. **Introduisez le poussoir (8) dans la rainure de la goulotte d'introduction. Ne remplissez pas trop la goulotte d'introduction (9).**

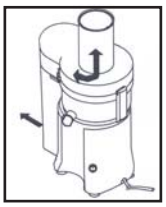
Veillez à ne pas trop remplir le réceptacle à pulpe (4). Le réceptacle peut être vidé pendant l'extraction du jus. Vous devez arrêter l'appareil et remplacer le sachet en plastique ou vider le réceptacle.

Attention
Manipulez le filtre avec précaution. Risque de blessures !
Ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments. Ne pas faire fonctionner plus de 7 minutes.

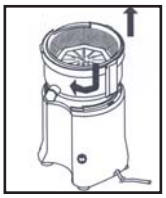
Si les aliments se collent à la paroi intérieure du bol de travail (5) pendant l'opération, interrompre l'opération et détacher les aliments avec la spatule. **Ne jamais mettre les doigts ou autres objets dans la goulotte d'introduction, mais toujours utiliser le poussoir. Risque de blessures !**

Nettoyage et entretien

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.



1 Arrêtez l'appareil et enlevez la prise.



2 Tournez le couvercle de la centrifugeuse (7) dans le sens des aiguilles d'une montre et enlevez-le du bol de travail (5).

3 Tournez le bol de travail (5) et le filtre (6) dans le sens des aiguilles d'une montre.

4 Enlevez-les du bloc moteur.

Nettoyez le bloc moteur (2) avec un chiffon humide. Lavez le bol de travail (5), le filtre (6), le couvercle de la centrifugeuse (7) et le poussoir (8) avec de l'eau chaude.

Séchez soigneusement l'appareil et les accessoires avant de les ranger.

Mettez l'appareil à l'abri des poussières ou des saletés lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée (emballé dans un sachet plastique).
Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.

Elimination

Mettre tout appareil usagé immédiatement hors service. Retirer le cordon électrique et le sectionner.
Les appareils électriques usagés doivent être remis à un magasin ou à un service d'élimination.

Directives générales de sécurité

- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant alternatif. Vérifiez que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique.

- Un appareil électrique n'est pas un jouet. Les anfants ou les handicapés ne sont pas conscients des dangers inhérents au maniement d'appareils électrique. Par conséquent, utilisez-le et rangez-le hors d'atteinte des entfants.
  Le matériel d'emballage, tel que les sachets de vinyl ne doivent pas ètre remis aux mains d'enfants.

- N'employez pas cet appareil à proximité d'eau dans des baignoires, lavabos ou d'autres recipients et ne l'exposez ni à la pluie ni à d'autre humidité.

- Au cas où l'appareil serait tombé à l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Ensuite ne plus faire marcher l'appareil mais d'abord le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.

- Contrôlez régulièrement si le cordon est défectueux. Dans ce cas l'appareil ne doit pas etre mis en marche (immédiatement tirer la fiche) et envoyer l'appareil au fabricant pour réparation.

- N'utilisez pas l'appareil (débranchez-le aussitôt):
  * si l'appareil, le boîtier ou le cordon secteur sont endommagés.
  * si l'appareil présente une défectuosité apparente.
  * si vous pensez que l'appareil a été endommagé en chutant.

- Retirez la fiche:
  * en cas de mauvais fonctionnement.
  * avant chaque nettoyage ou entretien.
  * en cas d'interruption ou après utilisation.

- Ne débranchez jamais la fiche en tirant sur le cordon ni avec les mains mouillées.
- Ne portez ni ne retirez jamais l'appareil par le cordon.
- Ne tirez pas le cordon par-dessus des bords tranchants. Ne le coincez pas.
- Ne pliez pas le cordon et ne le roulez pas autour de l'appareil.
- N'employez des rallonges qu'après vous être assuré de leur état impeccable.

- Ne mettez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, ni à proximité de flammes ouvertes. Veillez à ce que le cordon ne touche pas des objets chauds ou des arêtes capantes. N 'employez pas l'appareil si vous vous trouvez sur un plancher humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés.

- **Ne jamais pousser les aliments avec les mains, les doigts ou autres objets dans la goulotte d'introduction. Utilisez toujours le poussoir. Risque de blessures !**
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est branché.
- N'enlevez pas le couvercle ou le bol de travail, tant que l'appareil est en marche (laissez terminer la course du moteur).
- Ne l'actionnez pas pendant plus 7 minutes
- **ATTENTION : Les lames se trouvant dans le filtre sont coupantes et de ce fait dangereuses. Manipuler avec précaution !**.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'usage industriel, mais exclusivement à l'emploi dans le ménage privé.
- Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'usager.
- En cas de défectuosité du cordon d'alimentation, celui-ci ne peut être remplacé que par un technicien spécialisé agréé par le fabricant.
- **Au cas où l'appareil est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsibilité de dommages éventuels. Dans ce cas la revendication de garantie est caduque.**

Propositions de recettes pour des jus de fruits délicieux et sains.

Dans les fruits et les légumes, 95 % des substances nutritives sont contenues dans le jus.
Les jus de fruits et de légumes frais sont l'élément essentiel d'une alimentation saine et équilibrée grâce à leurs nombreux minéraux et vitamines.

Vous pouvez composer vos propres jus de fruits de manière personnalisée, en fonction de vos goûts.

Les jus doivent être consommés frais, afin d'éviter les pertes de vitamines.

Utilisez toujours des fruits ou des légumes frais et lavés.

Conseil
Pour éviter que le jus de pomme ne prenne une coloration brunâtre, ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron.

Lorsque vous extrayez le jus de nombreux ingrédients de nature différente, pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez en alternance des ingrédients durs et mous. Cette alternance entre des ingrédients durs et mous permet à la peau de mieux se dissoudre et la centrifugeuse à jus de fruits extraie la plus grande quantité possible de jus des ingrédients.

La quantité de liquide dépend de la sorte et de la qualité. La part essentielle de liquide varie également de façon personnelle et ne peut être déterminée avec précision.

Jus d'ananas - pêche - poire
Pour environ 3 tasses
1/2 ananas, petit, pelé et coupé en deux
2 pêches coupées en deux, dénoyautées
3 petites poires
Préparez les ingrédients et servez-les immédiatement.

Jus d'ananas- poire- fraise
Pour environ 3 tasses
1 petite pomme (Granny Smith)
3 petites poires mûres
1 tasse de fraises
Préparez les ingrédients et servez-les immédiatement.

Jus de melon- menthe - mangue
Pour environ 2 tasses
1/2 petit melon pelé, coupé en deux et dénoyauté
3 tiges de menthe fraîche
1 mangue pelée, dénoyautée et coupée en deux
Préparez les ingrédients et servez-les immédiatement.

Jus de tomate - carotte - céleri- citron
Pour environ 3 tasses
2 tomates de taille moyenne
1 grosse carotte nettoyée
2 tiges de céleri nettoyé
1 citron pelé
Préparez les ingrédients et servez-les immédiatement.

Jus de betterave - carotte- orange
Pour environ 2 tasses
2 carottes de taille moyenne nettoyées
3 betteraves de taille moyenne nettoyées
4 oranges pelées
Préparez les ingrédients et servez-les immédiatement.

Jus de tomate - concombre- persil - carotte
Pour environ 3 tasses
3 tomates de taille moyenne
1 gros concombre
1 grosse botte de persil frais
3 carottes de taille moyenne, nettoyées
Préparez les ingrédients et servez-les immédiatement.

Jus de mûre poire – pamplemousse
Pour environ 3 tasses
250 g de mûres
3 poires mûres
2 pamplemousses pelés
Préparez les ingrédients et servez-les immédiatement.

Jus de mousse d'orange
Pour environ 8-10 tasses
1 kg d'oranges pelées
Préparez les ingrédients et servez-les immédiatement.

Jus de myrtille – mûre – fraise – citron
Pour environ 3 1/2 tasses
500 g de mûres
500 g de myrtilles
500 g fraises
1 pelé citron
Préparez les ingrédients et servez-les immédiatement.

Boisson au jus de melon- fraise - fruit de la passion
Pour 4 personnes
1/2 melon dénoyauté et pelé
250 g de fraises
Chair de 2 fruits de la passion
1 tasse de glace pilée

Passez le melon et les fraises dans la centrifugeuse à jus de fruits.
Mélangez la chair des fruits de la passion avec le jus de melon et de fraise. Répartissez la glace dans les 4 verres et versez-y le jus fraîchement pressé. Bien mélanger et servir immédiatement.

Mélange tropical
Pour 4 personnes
2 mangues pelées, dénoyautées et coupées en deux
3 kiwis pelés
1/2 ananas sans trognon et rosette, coupé en 2 moitiés égales
1/2 tasse de feuilles de menthe fraîche
1 tasse de glace pilée

Passez les mangues, les kiwis, les ananas et la menthe dans la centrifugeuse à jus de fruits.
Répartissez la glace dans les 4 verres et versez-y le jus fraîchement pressé. Bien mélanger et servir immédiatement.

Boisson à la tomate - nectarine- fruit de la passion – menthe - glace
Pour 4 personnes
6 tomates
2 nectarines
1/2 tasse de feuilles de menthe fraîche
Chair de 4 fruits de la passion
1 tasse de glace pilée

Passez les tomates, les nectarines et la menthe dans la centrifugeuse à jus de fruits.
Versez la chair des fruits de la passion dans le jus pressé.
Répartissez la glace dans les 4 verres et versez-y le jus fraîchement pressé. Bien mélanger et servir immédiatement.

Boisson gazeuse abricot - pomme- poire
Pour 4 personnes
4 gros abricots coupés en deux, dénoyautés
4 petites pommes rouges
3 poires de taille moyenne
250 ml d'eau minérale gazeuse
1/2 tasse de glace pilée

Passez abricots, les pommes et les poires dans la centrifugeuse à jus de fruits.
Versez l'eau minérale et la glace dans le jus fraîchement pressé et servir immédiatement.

Istruzioni per l'uso
Trisa Fresh Juice, Art. 7000

Prima dell'uso

Leggete attentamente le informazioni di questo modo di usare. Vi daranno direttive importanti per l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell' apparecchio. Serbate il modo di usare con cura e, eventualmente, trasmettetelo ad utenti seguenti.

L'apparecchio deve solamente essere adoperato allo scopo previsto in conformità a questo modo di usare.

Osservate le direttive di sicurezza.

Eliminare il materiale di imballaggio secondo le prescrizioni.

Descrizione

1 Interruttore ON/OFF
2 Blocco motore
3 Bicchiere per il succo
4 Vaschetta di raccolta resti frutta
5 Contenitore di lavorazione con bocchetta di uscita
6 Filtro in acciaio con lame
7 Coperchio centrifuga
8 Pressino
9 Bocchetta di riempimento
10 Chiusura di sicurezza
11 Fermo
12 Trasmissione

Dati tecnici

Tensione:	230 Volt
Potenza:	500 Watt
Frequenza:	50 Hz
Massa interna:	29,7 x 23,6 x 42,8cm
Lunghezza cavo:	140 cm

Prima del primo utilizzo

Rimuovere dall'imballo l'apparecchio e tutti gli accessori. Lavare tutti i componenti in acqua calda e detergente e asciugarli accuratamente.

Utilizzare solo gli accessori previsti per questo apparecchio.

Questo apparecchio è destinato solamente a centrifugare frutta e verdura. Non utilizzarlo mai per sminuzzare o tritare.

Preparazione degli alimenti

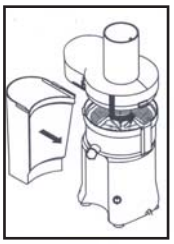
Lavare la frutta e la verdura. Se necessario tagliarla a pezzi in modo che possano entrare nella bocchetta di riempimento (9). La procedura non è necessaria per molti tipi di frutta e verdura poiché la bocchetta di riempimento (9) è molto grande.

Importante
I frutti con buccia dura o non commestibile, per es. melone, mango, arancio o kiwi devono prima essere sbucciati.
Per i frutti con nocciolo è necessario rimuoverlo prima di procedere. (Per es. pesca noce, pesca, ciliegia, albicocca o prugna).
Inserire le carote con la punta sottile verso il basso nella bocchetta di riempimento.

Utilizzo

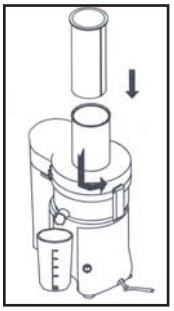
1 Posizionare il blocco motore (2) su di un supporto piano e asciutto.

2 Inserire il filtro (6) nel contenitore di lavorazione (5) e posizionare i due componenti insieme sul blocco motore (2) (ugello di uscita orientato in avanti). Ruotare lentamente in senso antiorario fino a quando il contenitore di lavorazione (5) scatta in posizione.



3 Posizionare il coperchio della centrifuga (7) sul contenitore di lavorazione (5) e ruotarlo in senso antiorario fino a quando scatta nel fermo.

4 Spingere la vaschetta di raccolta dei resti della frutta (4) sotto il coperchio della centrifuga (7) fino a quando scatta in posizione. (Se al suo interno si inserisce un sacchetto di plastica si risparmia tempo e fatica durante la pulitura.)



5 Posizionare il bicchiere per il succo (3) sotto l'ugello di uscita.

6 Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica. **È possibile accendere l'apparecchio solo quando tutti i componenti sono inseriti e bloccati correttamente in posizione. Accendere l'apparecchio azionando l'interruttore ON / OFF (1).**

7 Inserire frutta e verdura attraverso l'apertura di riempimento e premere con il pressino (8) applicando una forza leggera e uniforme. **Spingere il pressino (8) nella scanalatura della bocchetta di riempimento (9) che non deve essere riempita eccessivamente.**

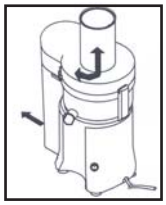
Fare attenzione che la vaschetta di raccolta per i resti della frutta (4) non sia troppo piena. La vaschetta può essere svuotata durante il funzionamento della centrifuga. Allo scopo è necessario spegnere l'apparecchio e sostituire il sacchetto di plastica o svuotare la vaschetta.

Attenzione
Fare attenzione quando si maneggia il filtro: pericolo di lesioni!
Non azionare mai l'apparecchio senza alimenti inseriti. Non utilizzarlo per oltre 7 min.

Se durante il processo di centrifuga, gli alimenti aderissero alla parete interna del contenitore di lavorazione (5), interrompere il processo e rimuovere gli alimenti con la spatola. **Non inserire mai dita o altri oggetti nella bocchetta di riempimento ma utilizzare sempre il pressino. Sussiste infatti pericolo di lesioni!**

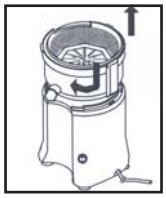
Pulizia e manutenzione

Prima di procedere alla pulitura dell'apparecchio scollegare sempre la spina.



1 Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina elettrica.

2 Ruotare il coperchio della centrifuga (7) in senso orario e rimuoverlo dal contenitore di lavorazione (5).



3 Ruotare il contenitore di lavorazione (5) e il filtro (6) in senso orario.

4 Rimuoverli dal blocco motore.

Pulire il blocco motore (2) con un panno umido. Lavare il contenitore di lavorazione (5), il filtro (6), il coperchio della centrifuga (7) e il pressino (8) con acqua calda.

Asciugare bene apparecchio e accessori prima di riporli.

In caso di lungo periodo di inutilizzo proteggere l'apparecchio da polvere o sporco (inserito in un sacchetto di plastica). Riporlo in luogo fresco e asciutto.

Smaltimento

Rendere subito inutilizzabili gli apparecchi fuori uso. Togliete la spina e staccate il cavo portacorrente.
Gli apparecchi elettrici devono essere ceduti in un negozio di vendita o presso un centro di raccolta.

Direttive di sicurezza

- L'apparecchio va collegato solo a corrente alterna con tensione pari a quella indicata sulla targhetta di designazione.

- Un apparecchio non è un giocattolo. I bambini non si rendono conto dei pericoli che si possono risultare maneggiando degli apparecchi elettrici. In consequenza usare e conservare l'apparecchio lontano dei bambini. Materiale d'imballaggio per esempio buste di plastica devono stare lontano dai bambini.

- Non utilizzare quest' apparecchio presso di acqua contenuta in vasche da bagno, lavandini o altri recipienti e non esporrlo nè alla pioggia nè ad altra umidità.

- Se però è caduto una volta nell'acqua, non prenderlo fuori prima di tirare la spina. Poi non più utilizzare l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializato autorizzato.

- Controllate regolarmente se il cavo è difettoso. In questo caso l'apparecchio non deve essere messo in opera (subito tirare la spina) e mandare l'apparecchio al fabbricante per riparazione.

- **Non mettere l'apparecchio in funzione** (oppure tirare subito la spina) se:
  * l'apparecchio, il mobile o il cavo di rete è danneggiato.
  * l'apparecchio mostra dei danni.
  * sospettate che ci sia un difetto dopo una caduta o qualche cosa di simile.
  * in caso di disturbi durante l'uso.
  * prima di pulire l'apparecchio oppure quando lo si deve spostare in un altro luogo.
  * dopo l'uso.

- Non estraete mai la spina fuori della presa al cavo ne con mani bagnate.

- Non trasportate ne tirate mai l'apparecchio al cavo.

- Non tirate il cavo attraverso bordi taglianti. Non schiacciatelo.

- Non piegare il cavo die rete non avvolgerlo cittorno l'apparecchio.

- Mai mettere l'apparecchio sopra superfici calde ne vicino a fiamme aperte. Fate attenzione che non tocchi oggetti caldi o oggetti ad angoli acuti. Non utilizzare l'apprecchio se vi trovate su un pavimento umido o se le vostre mani o l'apparecchio sono bagnati.

- **Non premere mai gli alimenti nella bocchetta di riempimento con le mani, le dita o altri oggetti. Utilizzare sempre il pressino: sussiste infatti pericolo di lesioni!**
- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza mentre che funziona.
- Non rimuovere il coperchio o il contenitore di lavorazione mentre l'apparecchio si trova in funzionamento. (lasciarlo arrestare)
- Non azionarlo durante più di 7 minuti.
- **AVVERTENZA: le lame del filtro sono affilate e quindi pericolose. Maneggiarle con cautela!**
- Questo apparecchio non è destinato all'uso industriale ma esclusivamente all'uso a casa.
- Reparazioni di apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate per specialisti. Reparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.
- In caso di un guasto al cavo d'alimentazione, questo solo potrà essere sostituito da un tecnico autorizzato dal produttore.
- **Nel caso che l'apparecchio viene usato a scopi originalmente non intenzionati, usato o riparato in modo scorretto, non possiamo assumere una responsabilità per danni eventuali. In questo caso la rivendicazione di garanzia è fuori causa.**

Invitanti proposte per succhi di frutta sani e deliziosi

Il 95% delle sostanze nutritive di frutta e verdura sono contenute nel succo.
I succhi di frutta e verdura freschi rivestono un ruolo importante in un'alimentazione sana e bilanciata ricca di vitamine e minerali.

I succhi di frutta possono essere preparati secondo i gusti individuali.

I succhi dovrebbero essere bevuti freschi per non perdere le vitamine che contengono.

Si raccomanda di usare sempre frutta e verdura fresca e lavata.

Suggerimento
Aggiungendo poche gocce di succo di limone al succo di mela, è possibile evitare che il succo cambi colore e diventi scuro.

Se si desidera preparare un succo con diversi ingredienti dalle caratteristiche diverse, si ottengono i risultati migliori se si lavorano alternativamente ingredienti duro e morbidi. Questa alternanza di ingredienti duri e morbidi permette di staccare meglio la buccia ed il centrifugatore riesce ad estrarre la quantità massima di succo dagli ingredienti.

Il grado di liquidità del succo dipende dal tipo e dalla qualità degli ingredienti. La percentuale liquida è pertanto individuale e non può essere determinata con precisione.

Succo di Ananas, Pesca e Pera
Per circa 3 tazze
Una mezza ananas, di piccole dimensioni, pulita e tagliata a metà
2 pesche, tagliate a metà, senza nocciolo
3 piccole pere mature
Preparare il succo con gli ingredienti e servire subito.

Succo di Ananas, Pera e fragole
Per circa 3 tazze
1 piccola mela (Granny Smith)
3 piccole pere mature
1 tazza di fragole
Preparare il succo con gli ingredienti e servire subito.

Succo di Melone, Menta piperita e Mango
Per circa 2 tazze
½ melone, di piccole dimensioni, senza buccia e semi
3 rametti di menta piperita fresca
1 mango a metà, senza buccia e semi
Preparare il succo con gli ingredienti e servire subito

Succo di pomodoro, carote, sedano e limone
Per circa 3 tazze
2 pomodori di media grandezza
1 grossa carota, ben pulita
2 gambi di sedano ben pulito
1 limone sbucciato
Preparare il succo con gli ingredienti e servire subito

Succo di barbabietola, carota e arancio
Per circa 2 tazze
2 carote medio grandi, ben pulite
3 barbabietole medio grandi, ben pulite
4 aranci sbucciati
Preparare il succo con gli ingredienti e servire subito

Succo di pomodoro, cetriolo, prezzemolo e carote
Per circa 3 tazze
3 pomodori di media grandezza
1 grosso cetriolo
1 mazzo di prezzemolo fresco
3 carote medie, ben pulite
Preparare il succo con gli ingredienti e servire subito

Succo di more, pera e pompelmo
Per circa 3 tazze
250 g more
3 pere mature
2 pompelmi sbucciati
Preparare il succo con gli ingredienti e servire subito

Succo di arancio
Per circa 8-10 tazze
1 kg di aranci sbucciati
Preparare il succo con gli ingredienti e servire subito

Succo di mirtilli, more, fragole e limone
Per circa 3 ½ tazze
500 g more
500 g mirtilli
500 g fragole
1 limone sbucciato
Preparare il succo con gli ingredienti e servire subito

Bevanda a base di melone, fragole, frutto della passione
Per 4 persone
½ melone dolcissimo senza semi e buccia
250 g fragole
La polpa di due frutti della passione
1 tazza di ghiaccio sminuzzato

Lavorare il melone e le fragole nel centrifugatore.
Mescolare la polpa dei frutti della passione con il succo del melone e delle fragole.
Distribuite il ghiaccio in 4 coppette versandovi sopra il succo fresco. Mescolare per bene e servire subito.

Mix tropicale
Per 4 persone
2 mango sbucciati, senza semi e tagliati a metà
3 kiwi pelati
1/2 Ananas senza torsolo, tagliato in due metà uguali
½ tazza di foglioline di menta piperita fresca
1 tazza ghiaccio sminuzzato

Lavorare i manghi, kiwi, l'ananas e le foglie di menta nel centrifugatore. Distribuire il ghiaccio in 4 coppette e versarvi sopra il succo appena spremuto. Mescolare per bene e servire subito.

Bevanda fredda a base di pomodoro, pesca senza pelo, frutto della passione, foglie di menta piperita
Per 4 persone
6 pomodori
2 pesca senza pelo
½ tazza di foglioline di menta piperita fresca
Polpa di 4 frutti della passione
1 tazza di ghiaccio sminuzzato

Lavorare i pomodori, le pesce senza pelo e le foglioline di menta nel centrifugatore.
Mescolare la polpa dei frutti della passione con il succo spremuto.
Distribuire il ghiaccio in 4 coppette e versarvi il succo appena spremuto. Mescolare bene e servire subito.

Bevanda di albicocca, mela e pera
Per 4 persone
4 grosse albicocche senza il nocciolo
4 piccole mele rosse
3 pere di dimensioni medie
250 ml acqua minerale frizzante
½ tazza di ghiaccio sminuzzato

Lavorare le albicocche, le mele e le pere nel centrifugatore.
Aggiungere l'acqua minerale e il ghiaccio al succo appena spremuto e servire subito.

Instructions for use
Trisa Fresh Juice, Art. 7000

Before use

Please read these instructions carefully. They will give you important advice for the use, security and maintenance of the appliance. Keep the instructions carefully and, should the situation arise, pass them on to further users.

The appliance must only be used for the intended purpose according to these instructions.

Observe the notes on safety regulations.

Dispose the packaging properly.

Description

1 ON / OFF switch
2 Motor unit
3 Juice jug
4 Collector tray for fruit pulp
5 Container with pourer
6 Stainless steel sieve with blade units
7 Juicer cover
8 Pusher
9 Feed tube
10 Safety lock
11 Stop
12 Drive unit

Technical data

Voltage :	230 Volt
Output:	500 Watt
Frequency:	50 Hz
Inner dimensions:	29,7 x 23,6 x 42,8cm
Cable length:	140 cm

Before using for the first time

Unpack the appliance and all accessories. Wash all parts in hot water using washing-up liquid and dry everything carefully.

Only use accessories that belong to this appliance.

This appliance is designed for extracting the juice from fruit and vegetables. It should never be used for mincing or chopping.

Preparation of foods

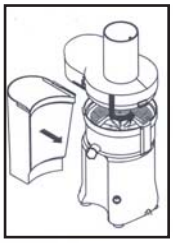
Wash the fruit and vegetables. If necessary, cut them into pieces so that they fit into the feed tube (9). Lots of fruits and vegetables will not need to be chopped because the feed tube (9) is very wide.

Important
Fruits with hard or inedible skins, such as melons, mangos, oranges or kiwis must be peeled first.
In the case of fruits with stones (e.g. nectarines, peaches, cherries, apricots, plums), the stones must be removed first.
Carrots should be fed into the feed tube with the thin end of the root first.

Use

1 Place the motor unit (2) onto a dry, even surface.

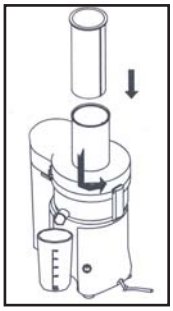
2 Insert the filter (6) into the container (5) and place them both onto the motor unit (2) (pourer facing forwards). Slowly turn anti-clockwise until the container (5) clicks into place.



3 Place the juicer lid (7) onto the container (5) and turn anti-clockwise until it shups -in.

4 Push the collector tray for fruit pulp (4) under the juicer cover (7)until it locks into place. (You will cut down on cleaning if you line the collector tray with a plastic bag.)

5 Place the juice jug (3) under the pourer.



6 Plug the appliance in. **The appliance can only be plugged in once all the parts are properly inserted and locked in place. Switch the appliance on using the ON / OFF switch (1).**

7 Push the fruit or vegetables into the feed opening and press down with the pusher (8). Press down on the pusher evenly. **Make sure that the pusher (8) moves in the furrow of the feed tube. Do not overfill the feed tube (9).**

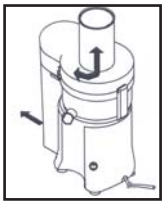
Make sure that the collector tray for fruit pulp (4) does not become overfilled. The tray can be emptied during juice extraction. You must switch off the appliance and replace the plastic bag or empty the container.

Warning
Take care when handling the filter – it can cause injuries!
Never allow the appliance to run when it is empty. Do not run for more than 7 minutes.

If food sticks to the inside of the container (5) during juice extraction, stop the process and remove the food with a spatula. **Never insert fingers or other objects into the feed tube; always use the pusher. Otherwise, you could injure yourself!**

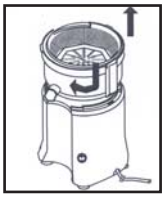
Cleaning and care

Always unplug the appliance before cleaning.



1 Switch the appliance off and unplug it from the mains.

2 Turn the juicer cover (7) clockwise and remove it from the container (5).



3 Turn the container (5) and filter (6) clockwise.

4 Remove them from the motor unit.

Wipe the motor unit (2) with a damp cloth. Wash the container (5), filter (6), juicer lid (7) and pusher (8) in warm water.

Dry the appliance and accessories well before storing.

If the appliance is not used for a long time, you should protect it from dust and dirt (in a plastic bag). Store the appliance in a cool, dry place.

Disposal

Make worn out appliances unusable. Pull out the mains plug and sever the cord. Electric appliances are to be returned to a shop of sale or handed over to an official dump.

Safety regulations

- Plug the appliance only in an outlet as mentioned on the rating plate.
- An electric appliance is not a children's toy. Children are not aware of the hazards of electrical appliances. Therefore close supervision is necessary when the appliance is used by children. Keep children away from packing material, e.g., plastic bags.
- Do not use this appliance near the water contained in bath-tubs, washbasins or other receptables nor expose it to rain or other humidity.
- Should however the appliance fall into water, only take it out after pulling the plug. Then do not use the appliance anymore, but first have it checked by an authorized service department.
- Regulary check if the main cable is defective. In this case the appliance must not be put into operation (immediately pull the plug). Send it to the manufacturer for repair.
- The appliance **must not be operated** (disconnect the mains plug immediately) when:
  * the appliance, casing or cable is damaged.
  * the appliance shows visible signs of damage.
  * a fault is suspected after a fall or the like.
  * in case of faults during use.
  * before cleaning or moving the appliance from place to place.
  * after use.
- Never pull the plug out of the socket with wet hands.
- Never carry nor pull the appliance by the flex.
- Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it.
- Do not bend the flex nor wind it around the appliance.
- Never put the appliance on hot surfaces nor near open flames. Lay the cord so that it does not touch hot or sharp-edged objects. Do not use the appliance while standing on a humid floor or when your hands or the appliance are wet.

- **Never push food into the feed tube using hands, fingers or any other objects. Always use the pusher. Otherwise, you could injure yourself!**
- Do not leave the appliance unattended while it is connected to the power source.
- Do not remove the lid or the container whilst the appliance is running (let it come to a stop first).
- Do not operate continuously for more than 7 minutes
- **WARNING: The blades in the filter are sharp and therefore dangerous. They must be handled with care.**
- **CAUTION: The blades are sharp and therefore dangerous. Handle with caution.**
- This appliance is not meant for commercial use only exclusively for private use.
- Only trained personnel should repair electrical appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.
- In case of damage to the power cable this may only be replaced by a customer service authorized by the manufacturer.
- **No warranty for any possible damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.**

Recommended recipes for delicious healthy fruit juices

In fruit and vegetables, 95 % of the nutrients are contained in the juice.
Fresh fruit and vegetable juices are an essential part of a healthy balanced nutritia based on abundant vitamins and minerals.

You can prepare the fruit juices individually according your taste.

The juices should be consumed immediately after their preparation in order to avoid vitamin losses.

Always use fresh and cleaned vegetables or fruit.

Hint
Add a dash of lemon juice to your apple juice to avoid discolouration. (or any fruit juices)

If you juice numerous ingredients of varying softness you will achieve best results if you process hard and soft ingredients alternately. Due to this alternation of hard and soft ingredients, the skin is released to a better extent and the juice extractor produces the maximum amount of juice from the ingredients.

The amount of juice depends on the fruit type and quality. The actual amount of juice is individual and cannot be stated in particular.

Pineapple – Peach – Pear Juice
For approx. 3 cups
1/2 small, peeled pineapple, cut in half
2 stoned peaches, cut in half
3 small ripe pears
Process the ingredients and serve immediately.

Pineapple – Pear – Strawberry Juice
For approx. 3 cups
1 small apple (Granny Smith)
3 small ripe pears
1 cup strawberries
Process the ingredients and serve immediately.

Melon – Peppermint – Mango Juice
For approx. 2 cups
1/2 small sugar melon, peel and seeds removed, cut in half
3 stems of fresh peppermint
1 peeled, stoned mango, cut in half
Process the ingredients and serve immediately.

Tomato – Carrot – Celery – Lime Juice
For approx. 3 cups
2 medium-sized tomatoes
1 large cleaned carrot
2 cleaned stalks of celery
1 peeled lime
Process the ingredients and serve immediately.

Beetroot – Carrot – Orange Juice
For approx. 2 cups
2 medium-sized cleaned carrots
3 medium-sized cleaned beetroot
4 peeled oranges
Process the ingredients and serve immediately.

Tomato – Cucumber – Parsley – Carrot Juice
For approx. 3 cups
3 medium-sized tomatoes
1 large cucumber
1 large bunch of fresh parsley
3 medium-sized cleaned carrots
Process the ingredients and serve immediately.

Blackberry – Pear – Grapefruit Juice
For approx. 3 cups
250 g blackberries
3 ripe pears
2 peeled grapefruits
Process the ingredients and serve immediately.

Sparkling Orange Juice
For approx. 8-10 cups
1 kg peeled oranges
Process the ingredients and serve immediately.

Blueberry – Blackberry – Strawberry – Lime Juice
For approx. 3 1/2 cups
500 g blackberries
500 g blueberries
500 g strawberries
1 peeled lime
Process the ingredients and serve immediately.

Melon – Strawberry – Passion Fruit Juice Beverage
For 4 persons
1/2 sugar melon, peel and seeds removed
250 g strawberries
Flesh of 2 passion fruit
1 cup crushed ice

Process the melon and the strawberries in the juice extractor.
Mix the flesh of the passion fruit with the juice of the melon and strawberries. Distribute the ice into the four glasses and pour the freshly prepared juice over it. Stir well and serve immediately.

Tropical Mix
For 4 persons
2 peeled, stoned mango, cut in half
3 peeled kiwi
1/2 pineapple without stem and crown, cut in 2 equal halves
1/2 cup fresh peppermint leaves
1 cup crushed ice

Process mangos, kiwi, pineapple and peppermint in the juice extractor.
Distribute the ice into the four glasses and pour the freshly prepared juice over it. Stir well and serve immediately.

Tomato – Nectarine – Passion fruit – Peppermint – Iced Beverage
For 4 persons
6 tomatoes
2 nectarines
1/2 cup fresh peppermint leaves
Flesh of 4 passion fruit
1 cup crushed ice

Process tomatoes, nectarines and peppermint leaves in the juice extractor.
Add the flesh of the passion fruit to the juice.
Distribute the ice into the four glasses and pour the freshly prepared juice over it. Stir well and serve immediately.

Sparkling Apricot – Apple – Pear Beverage
For 4 persons
4 large stoned apricots, cut in half
4 small red apples
3 medium-sized pears
250 ml sparkling mineral water
1/2 cup crushed ice

Process the apricots, apples and pears in the juice extractor.
Pour mineral water and ice into the freshly prepared juice and serve immediately.

Switzerland

Trisa Electro AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectro.ch
++ 41 41 933 00 30

Austria

Franz Holzbauer
Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectro.at
++ 43 (2647)4304070

Deutschland

HKS
Satellitentechnik Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstrasse 8
D-63150 Heusenstamm
HKS-GmbH@T-online.de
++49 (6104) 5920